



MAGIC TEMPER MT 1.5K - MT 3K



MT 1.5K

**TEMPERAGE
PAR ENSEMENCEMENT**

1 - Beurre de cacao
solide



2 - Transformation



3 - Cristaux stables



MT 3K



MAGIC TEMPER MT 1.5K - MT 3K

Les **MAGIC TEMPER MT-1.5K / MT-3K** permettent de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. Ils sont utilisés pour le tempérage en batch pour des productions journalières jusqu'à 300 kg.

Ils sont destinés aux artisans confiseurs chocolatiers et aux centres de R&D en industrie.

Les cadrages sont prêts à être coupés en 1 à 3 heures au lieu de 12 h ou 24h.

Avec les **MAGIC TEMPER MT-1.5K / MT-3K** le tempérage est rapide et sûr à 100%.

PERFORMANCES

- Ensemencement avec des formes polymorphes stables (cristallisation plus rapide)
- Meilleure qualité des textures, diminution des risques de blanchiment, meilleure brillance
- Tempérage facile et reproductible des couvertures, pralinés et ganaches
- Affichage sur écran LCD des informations de régulation
- Tempérage des intérieurs pour one shot, doseuse ou extrusion
- Evite les contaminations d'arôme liées au tempérage sur marbre
- Couvercle avec bouclier thermique pour garantir une parfaite homogénéité
- Régulation numérique sécurisée : pas de risque de phase liquide
- Plage de réglage de la cuve : de +30,0 °C à +35,0 °C / Précision de réglage : 0,1 °C
- Possibilité de couler des pralinés à des températures plus élevées
- Quantités artisanales et industrielles : volume de l'appareil 1,5 kg
- Nettoyage facile : fond de cuve et surfaces extérieures rayonnés

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve aluminium grade alimentaire pour une diffusion thermique maîtrisée

Option : Connectivité Bluetooth et USB

Etanchéité : IP21

Alimentation : adaptateur secteur 100 V/240 V monophasé 50/60 Hz - 12 V - 100 W

Dimensions (L x P x H) : MT 1.5K 237 x 277 x 412 mm

MT 3K 237 x 277 x 292 mm

Poids : MT 1.5K 3,5 kg

MT 3K 4,7 kg